

¡Propuesta para grupos Temporada 2020 A´Peregrina y O´Peregrino bizarro

- Menú C

(Disponible para comidas y cenas)

Aperitivo detalle de bienvenida

Especialidades gallegas centro mesa:

- Almeja gallega de ría a la marinera
- Huevo crujiente (especialidad con setas)
- Pinchos de Pulpo A´Feira (con cachelos)
- Queso San simón da costa con delicatessen artesanas
- Sinfonía de ensaladas con frutos secos y piña

Principal para compartir centro mesa:

- Entrecote de ternera gallega certificada a la brasa con dos guarniciones, servicio de piedra en mesa
- Pescado fresco del día (bacalao, rodaballo, merluza de pincho....según disponibilidad).
Se servirá una ración cada cuatro comensales aprox. Si bien la proporción carne/pescado puede variar en función de las preferencias del grupo.

Postre de repostería centro mesa:

Tartas artesanas, fruta de temporada preparada y helado selecto.

Pan gallego

Invitación por parte de la casa a digestivo de cortesía

Bodega:

Blanco *turbio* (Galicia) servido en taza de loza tradicional,

Agua Mineral *Cabreiroá*, una cerveza, refrescos.

Copa de *tinto roble Mencía Bierzo* con los principales.

Precio por comensal IVA Incluido: 30,00€

- Menú D

(Disponible para comidas y cenas)

Aperitivo detalle de bienvenida

Especialidades gallegas centro mesa:

- Tabla de quesos gallegos con delicatessen de flores y frutas (tetilla D.O.; Arzúa Ulloa D.O. y San Simón da Costa D.O.)
- Buey de mar preparado (fresco, cocido por nosotros)
- Vieira con crema de yogurt al aroma de hongos sobre algas del Atlántico
- Pulpo A feira con cachelos

Principal para compartir centro mesa:

- Churrasco de ternera gallega certificada a la brasa con dos guarniciones.
- Pescado fresco del día (bacalao, rodaballo, merluza de pincho....según disponibilidad.
Se servirá una ración cada cuatro comensales aprox. Si bien la proporción carne/pescado puede variar en función de las preferencias del grupo.

Postre de repostería centro mesa:

Tartas artesanas, fruta de temporada preparada y helado selecto.

Pan gallego

Invitación por parte de la casa a digestivo de cortesía

Bodega:

Blanco *turbio* (Galicia) servido en taza de loza tradicional,

Agua Mineral *Cabreiroá*, una cerveza, refrescos.

Copa de *tinto roble Mencía Bierzo* con los principales.

Precio por comensal IVA Incluido: 33,00€

- Menú E

(Disponible para comidas y cenas)

Aperitivo detalle de bienvenida

Especialidades gallegas centro mesa:

- Mejillón gallego
- Pimiento relleno de pescado
- Pinchos de Pulpo A Feira (con cachelos)
- Empanada de zamburiñas
- Sinfonía de ensaladas con frutos secos y piña

Principal para compartir centro mesa:

- Tabla peregrina: degustación de diferentes pescados en diferentes elaboraciones
- Plato gallego: Lacón, grelos, chorizo y garbanzos

Se servirá una ración cada cuatro comensales aprox. Si bien la proporción carne/pescado puede variar en función de las preferencias del grupo.

Postre de repostería centro mesa:

Tartas artesanas, fruta de temporada preparada y helado selecto.

Pan gallego

Invitación por parte de la casa a digestivo de cortesía

Bodega:

Blanco *turbio* (Galicia) servido en taza de loza tradicional,

Agua Mineral *Cabreiroá*, una cerveza, refrescos.

Precio por comensal IVA Incluido: 28,00€

- Menú F

(Disponible para comidas y cenas)

Aperitivo detalle de bienvenida

Especialidades gallegas centro mesa:

- Jamón de Teruel (corte a cuchillo) con tostadas de pan a la catalana
- Tabla de quesos gallegos con delicatessen de flores y frutas (Tetilla de Melide D.O.; Arzúa Ulloa D.O. y San Simón da Costa D.O.)
- Pinchos de Pulpo A Feira (con cachelos)
- Almejas al albariño
- Sinfonía de ensaladas con frutos secos y piña

Principal para compartir centro mesa:

- Chuletón de ternera gallega certificada a la brasa con dos guarniciones, servicio de piedra en mesa (piezas de 1,200Kg mínimo)
- Pescado fresco del día (bacalao, rodaballo, merluza de pincho....según disponibilidad.
Se servirá una ración cada cuatro comensales aprox. Si bien la proporción carne/pescado puede variar en función de las preferencias del grupo.

Postre de repostería centro mesa:

Tartas artesanas, fruta de temporada preparada y helado selecto.

Pan gallego

Invitación por parte de la casa a digestivo de cortesía

Bodega:

Blanco *turbio* (Galicia) servido en taza de loza tradicional,

Agua Mineral *Cabreiroá*, una cerveza, refrescos.

Copa de *tinto crianza D.O.*

Precio por comensal IVA Incluido: 38,00€

- Menú vegetariano:
 - Aperitivo de bienvenida de cortesía
 - Especialidades individuales: A elegir tres de estas cinco
 - Sinfonía de ensaladas con frutos secos y tomate aromático
 - Verduras frescas (temporada) salteadas
 - Huevo crujiente (especialidad con setas)
 - Tabla de quesos gallegos con delicatessen de flores y frutas
 - Risotto de algas gallegas

Postre de repostería centro mesa:

Tartas artesanas, fruta de temporada preparada y helado selecto.

Pan gallego

Invitación por parte de la casa a digestivo de cortesía

Bodega:

Blanco *turbio* (Galicia) servido en taza de loza tradicional, Copa de tinto

Agua Mineral *Cabreiroá*, una cerveza, refrescos.

Precio por comensal: 25,00€ IVA incluido

Menú infantil:

Para los pequeños cocinamos un plato individual, con ternera gallega plancha o pescado blanco albardado con guarnición de patatas. Si son muy pequeñitos una francesa de queso arzúa o un arrozito a la cubana, también podemos hacerles una sopita de fideos natural.

Con una bebida, postre y pan los precios oscilan entre los 8 y 11 euros, según la elección. Para los días especiales proponemos un aperitivo a su gusto de calamares, croquetas o jamón y queso, lo que incrementa ligeramente el precio por comensal.

ⁱ Nuestra intención es hacer siempre menús personalizados, adaptándonos a los gustos y presupuestos del grupo. Por ello estas propuestas pretenden darle una idea o una estructura de comida o cena, que podemos modificar, haciendo las mejoras necesarias para que le agrade al conjunto.

Si ha solicitado presupuesto, pero no ha decidido realizar la reserva, tenga en cuenta que el restaurante es pequeño, en cuanto tomen la decisión, reserven para evitar que no haya disponibilidad en la fecha elegida. El envío del presupuesto no es una reserva. Ofrecemos productos frescos en nuestros menús, es posible que debido a la oferta del mercado tengamos que hacer algún cambio sin renunciar al nivel de calidad.

Pretendemos que nuestros peregrinos sigan siendo locales pequeños, artesanos, donde se cocina todos los días. Por ello les rogamos que nos ayuden a que reservar una mesa siga siendo ventajoso para nosotros (porque trabajamos con producto perecedero) y para ustedes, para que tengan la tranquilidad de que su mesa estará esperándoles. Rogamos puntualidad a la hora de entrada, y si hay retrasos notables, por favor avísennos, de lo contrario, si necesitamos la mesa, haremos uso de ella.

Especial hincapié en los grupos, porque fallar a una cena es asumible por mil motivos, pero no cuesta nada avisar. De esta forma nosotros montamos bien la mesa, gestionamos mejor el espacio y, los comensales que si acuden evitan disculparse en nombre de los ausentes.

Más de dos comensales que fallan sin avisar, nos resultan gravosos, y nos plantearemos cobrar las plazas que no hemos cubierto.

Ninguno de nuestros menús incluye bebida ilimitada, ésta está prevista según el número de comensales.

Si algún comensal es celíaco, alérgico o tiene una dieta especial, le atenderemos personalmente, según sus necesidades.

La peregrina ofrece una preciosa terraza en el centro histórico, pero debido a la Ordenanza Municipal, no montamos mesas alargadas, ya que tenemos que respetar la disposición de las mesas en la plaza.

Gracias por su confianza.